

Oficina do Pão nos Moinhos da Pinhoa

No passado domingo, dia 19 de Setembro, realizou-se uma Oficina do Pão num dos locais mais emblemáticos da região Oeste, os Moinhos da Pinhoa (freguesia de Moita dos Ferreiros, concelho da Lourinhã), organizada pelo MPI – Movimento Pró-Informação para a Cidadania e Ambiente com o apoio da Junta de Freguesia da Moita dos Ferreiros, umas das actividades descentralizadas do evento da rede CREIAS – Oeste, o 1º Fórum do Oeste para a Educação e Desenvolvimento Sustentável.



A tarde do domingo não podia ter sido melhor! A temperatura acolhedora e o vento de feição para os moinhos mostrarem toda a sua graça.

Com os moinhos como cenário Alexandra Azevedo, do MPI, começou por dizer que esta actividade também pretende ser um modesto tributo aos agricultores e moleiros que infelizmente não são devidamente valorizados. Lançou algumas ideias-chave para reflexão, como por exemplo, não se pode falar de pão sem se falar do que se passa antes: as práticas agrícolas, as variedades dos cereais e a moagem; a farinha refinada, uma “conquista” da Revolução Industrial, foi a primeira *fast food*; em vez nutraceuticos, agora tão em voga, precisamos simplesmente de saber comer e de alimentos de qualidade, recolocando a cozinha no centro da qualidade de vida.

O técnico agrícola, José Maria Vieira, expôs vários dados sobre a cultura do trigo e do milho, que demonstraram quão sensível e difícil é a tarefa do agricultor, e mostrou as variedades tradicionais que cultiva na sua horta familiar, como o milho doce e o milho carraceno. Ainda se abordou um pouco sobre transgénicos em que Alexandra Azevedo alertou para a escassez de estudos sobre a segurança destas variedades, havendo estudos que demonstraram problemas para a saúde.





De seguida, procedeu-se à visita dos moinhos tendo o moleiro Francisco António Silva mostrado orgulhosamente o seu moinho em funcionamento.

No moinho convertido em bar fez-se a degustação de vários tipos de pão confeccionados com farinha de moleiro: broa de milho com torresmos, merendeira simples, pão de bolota e pão de Lêveda natural, e Alexandra Azevedo explicou o processo de lêveda natural que tem como principal vantagem melhorar a digestibilidade do pão, para além de aumentar a sua conservação.

As variedades tradicionais continuarão vivas nos campos e os moinhos continuarão a sua nobre função, que é produzir a farinha que melhor preserva os nutrientes dos respectivos cereais, enquanto houver consumidores que lhes reconheçam o valor, pagando o preço justo, o mesmo é dizer que considerem prioridade uma boa alimentação em relação a outros bens de consumo e formas de gastar o seu dinheiro.



20/09/2010